



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE FRUITY

enartis FERM

VINHOS ESPUMANTES FRESCOS E FRUTADOS

Levedura aromática especificamente selecionada para a produção de vinhos espumantes caracterizados por intensas notas frutadas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm PERLAGE FRUITY apresenta uma cinética fermentativa caracterizada por uma implantação rápida no meio, boa resistência ao álcool, excelente desempenho mesmo em condições difíceis (baixo pH, baixa temperatura, carência em azoto, etc.), condições típicas de fermentação em autoclave (Método Charmat).

Devido à produção de aromas secundários, os vinhos fermentados com **Enartis Ferm PERLAGE FRUITY** apresentam uma elevada intensidade olfativa e caracterizam-se por aromas frescos e frutados, que enaltecem as características varietais, sem desvirtuar o perfil da casta.

Durante a fase de autólise, quantidades significativas de manoproteínas e polissacáridos são libertadas, aumentando o volume de boca e contribuindo para a estabilidade geral do vinho e a qualidade da espuma. Em vinhos tintos e rosados, a libertação de manoproteínas contribui para a estabilidade da matéria corante.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	16-20°C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 15% (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO ₂	elevada (4 mg/L de sulfuroso livre)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	baixa
Produção de acidez volátil	baixa (< 0,2 g/L)
Produção de glicerol	média
Produção de SO ₂	muito baixa - nula
Produção de H ₂ S	baixa
Compatibilidade com a fermentação maloláctica:	neutra
Rápida sedimentação e produção de borras compactas	

APLICAÇÕES

Fermentação de vinhos base brancos, tintos e rosados, frutados
Espumantização em cuba (principalmente segundo o método Charmat)



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE FRUITY

enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Os vinhos obtidos com **Enartis Ferm PERLAGE FRUITY** distinguem-se pela intensidade frutada dos seus aromas. Para incrementar a produção de aromas secundários é aconselhável, na altura da inoculação, fornecer aminoácidos que possam ser utilizados como precursores para a síntese de compostos aromáticos. Quando utilizados na primeira fermentação, os aminoácidos podem ser fornecidos através de **Nutriferm Arom**, enquanto que no pé de cuba é recomendável a adição de um nutriente mais específico - **Nutriferm PDC Arom**, em combinação com o **Nutriferm Tirage**.

DOSES

- Espumantização em cuba fechada: 10 – 20 g/hL
- Primeira fermentação: 20 – 40 g/hL

As doses mais elevadas devem ser usadas para fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbológica natural e alta concentração de açúcar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Primeira fermentação

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogénea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

Segunda fermentação

- Reidratar conforme acima descrito.
- Utilizar a suspensão com a levedura na preparação do *pied de cuve*.

Para a elaboração do protocolo do *pied de cuve* poderá consultar a equipe técnica da Enartis Portugal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Alimentarius International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano